42e Année. — Tome LXXXII   N° 2125   Paris, 21 Mars 1935

REVUE DE VITICULTURE

LA PROPAGANDE POUR LE VIN

Il est certain qu'une propagande pour la consommation du vin, habilement faite et variée suivant les régions et les pays, devrait faciliter grandement et accroître cette consommation. De nombreux efforts ont été faits en France, peut-être trop timides et souvent pas assez audacieux. Et cependant les crédits ne manquent pas aux organisations actuellement existantes et il nous parvient assez souvent des échos de critiques relatives à l'emploi de ces crédits.

On fait, certes, de la propagande dans les pays vignobles, mais ce n'est pas là qu'elle devrait surtout porter, mais bien dans les régions hors du vignoble. Un universitaire de nos amis nous signale que dans un grand centre du Nord, à Lille, par exemple, qu'il a habité pendant une dizaine d'années, les possibilités de consommation du vin sont à peine à leur naissance. Si des bars, non seulement de dégustation, mais de consommation et de livraison, étaient créés en nombre, ainsi que dans d'autres villes, l'extension de la consommation serait immédiate et celle de la bière céderait vite le pas au vin, de beaucoup préféré par tous, même par les buveurs de bière. C'est ce qu'avait nettement démontré, aux armées, la dernière guerre.

Il y a là un effort à faire, bien supérieur à celui qui est réalisé par les trains d'exposition, par les distributions de brochures, de tracts, etc., etc...

L'amenée du vin à la portée des consommateurs, la création, par les comités de propagande, de débits réels faisant d'abord payer le vin au prix de revient et s'efforçant (grâce à un vin de pays parfait et bien sélectionné) d'entraîner le goût et de le fixer, est le meilleur moyen d'obtenir ou de préparer un résultat pratique. Il faut aussi signaler que dans les pays non vignobles du Nord, à consommation de bière, les brasseurs sont tout puissants. Parce que peu nombreux, leur entente est facile pour défendre leurs produits et combattre les autres boissons qui pourraient leur faire une redoutable concurrence. Leur force tient aussi à ce qu'ils sont en même temps les dépositaires des vins. Nous nous sommes laissé dire que dans les hôtels des grands centres du Nord, des vins, toujours payés en dehors du prix des repas, étaient fort médiocres et souvent piqués, mauvaise qualité voulue et surveillée par les brasseurs, alors que la bière y est toujours présentée dans de bonnes conditions. Les comités de propagande devraient surveiller et agir par des moyens variés, sur les mauvais hôteliers qui nuisent ainsi au vin et à l'intérêt de l'hôtellerie.

Certes, les Congrès se multiplient en faveur du vin, celui surtout des Médecins amis du Vin a une grande importance et une non moins grande influence sur l'extension de la consommation du vin. Mais ce sont là actions qui portent sur la classe moyenne et instruite et qui n'atteignent aucunement la classe ouvrière principale consommatrice ; celle-ci n'est frappée et entraînée que par l'exemple. Et il n'en est pas de meilleur que la création de bars

de propagande qui exigent certainement de gros sacrifices, mais dont les résultats sont immédiats.

Dans cette action de propagande effective et intelligente, les *fêtes du Vin*, telles que celles qui vont avoir lieu en juin dans notre beau vignoble de Champagne, sont à mettre en relief, car leur organisation paraît conçue pour faire connaître et apprécier le produit ainsi que la culture si parfaite du vignoble et les soins délicats donnés à la vinification. C'est ce qu'ont toujours fait nos régions à grands vins, mais exception faite pour certaines visites officielles particulièrement limitées aux étrangers, à ces fêtes, sans doute utiles, participent surtout des viticulteurs qui sont convaincus, depuis des générations et par atavisme, des bienfaits de la consommation de notre boisson nationale. A ces fêtes (nous répétons) *utiles*, ne serait-ce que pour maintenir le feu sacré chez le viticulteur et le négociant, le complément de propagande dans les pays de consommation non vignobles sera représenté par des *bars* où le prix des vins offerts sera normal et même au-dessous du prix de revient ; ces bars fixeront une propagande permanente qu'il sera facile plus tard de continuer. C'est dans ce sens que doit être employée surtout la plus grosse partie des importants crédits dont les comités de propagande peuvent disposer.

Une surveillance active dans les restaurants, les hôtels, les auberges, les bars personnels, avec comptes rendus portés à la connaissance du public en cas de fraudes ou de supercheries (malgré les risques judiciaires), devrait encore être créée et organisée et même étendue à l'étranger dans les nations non productrices de vin. Nous reconnaissons que c'est une œuvre importante, délicate et difficile.

L'Italie est entrée déjà dans cette voie, non seulement pour la consommation des raisins de table, mais aussi pour celle du vin. Les efforts de ce pays sont d'ailleurs remarquables et à donner en exemple à nos comités français, je dirais même à nos Gouvernements, car les membres du Gouvernement fasciste ne craignent pas de se jeter dans la mêlée de la propagande, toujours de l'aider, souvent de la créer et de la diriger.

L'Italie a déjà beaucoup développé son exportation de fruits et de raisins de table ; elle a souvent supplanté la France sur divers marchés ; elle cherche à faire connaître ses vins et surtout les quelques crus spéciaux qu'elle possède et qui sont bien loin de pouvoir être comparés à nos vins à appellations d'origine française. L'active propagande qu'elle fait chez elle même, pays de tourisme toujours grandissant depuis quelques années, pour ses vins qu'elle fait surveiller et présenter avec goût dans les hôtelleries, les osteria et les auberges (albergi), a déjà eu beaucoup de succès auprès des étrangers qui viennent de plus en plus nombreux, grâce aux facilités qui leur sont octroyées et qui emportent le souvenir du bon vin de Chianti ou des autres crus, souvenir qui peut être à la base d'une exportation italienne.

L'Italie n'a d'ailleurs jamais rien ménagé pour faire connaître sa viticulture et son histoire, ses vins, ses hôtelleries et ses albergi dans le passé comme dans le présent. Les publications de luxe, sous la direction de S. E. Marescalchi, comme l'*Enotria*, l'*Histoire de la vigne et du vin en Italie*, y aident puissamment. Et

ce sont là de superbes publications d'un goût très artistique, puissamment encouragées par le Gouvernement.

Mais l'industrie vinicole italienne et le commerce apportent aussi leur concours à la propagande du vin en général et des vins italiens. Le baron Luigi Ricasoli, grand négociant en vins de Chianti, a confié la réalisation d'une intéressante œuvre de propagande au professeur Marescalchi, œuvre de vulgarisation en faveur du vin destinée surtout aux hôteliers et à tous ceux qui sont chargés de présenter les vins à la consommation. Cette publication, collection didactique de tracts, comprend 8 fascicules de chacun 50 pages environ, payés 3 lires (20 lires pour les 8), rédigés par des professeurs spécialistes italiens.

Chaque fascicule a un but spécial ; en voici la série : 1° *Les vins et les hôtels*, par le professeur Marescalchi ; 2° *Les caractères d'un vin sincère et naturel*, par le professeur Giuseppe de Astis ; 3° *Où se trouvent les meilleurs vins italiens*, par le professeur Giovanni Dalmasso ; 4° *Comment doit-on loger, conserver et affiner le vin ?* par le professeur Giuseppe Palieri ; 5° *De la cave à la cuisine*, par Ulisse Michetti ; 6° *De la cave à la salle à manger. La carte des vins et la présentation au client*, par Piero Grandi ; 7° *Le vin vu par le client*, par Gino Massano ; 8° *Les principes hygiéniques du vin*, par le professeur Silvestra Baglioni.

Le caractère si simple et pratique de ces divers tracts, leur facile lecture, contribueront sûrement à la présentation des vins et favoriseront leur consommation ; ils seront distribués à un très grand nombre d'exemplaires, formant ainsi une très grande publicité et on sait que les Italiens ne ménagent rien quand ils entreprennent une propagande pour leurs produits.

L'action de propagande pour nos vins français est bien modique et fort modeste à côté de celle de nos frères latins et cependant nos organisations (Associations de propagande pour le Vin, Office international du Vin) ont des crédits pour faire aussi bien, sinon mieux.

Il nous sera cependant permis de rappeler qu'un tract, « *Pour le Vin, pour l'Hygiène* », avait été édité par la section de Viticulture de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture et cela sur la suggestion de son secrétaire général, M. Brancher. Dans ce tract, quelques lignes en faveur du vin et de sa valeur hygiénique avaient été écrites par les grands maîtres des Facultés de médecine, bien avant la création des Sociétés de médecins amis du Vin et de leurs Congrès. Il fut distribué largement et fut, pour la première fois, une manifestation du corps médical en faveur du vin, jadis fort attaqué pendant la période phylloxérique par ce même corps médical et peut-être pas sans raison en cette période de mauvais vins artificiels.

Dans l'idée première de la création de ce tract « Pour le Vin, pour l'Hygiène », une distribution importante devait être faite en France aussi bien qu'à l'étranger. Les crédits que l'on attendait du milieu commercial firent défaut et il ne fut distribué qu'en France aux frais de la Société nationale d'Encouragement à l'Agriculture.

Je signalerai, en terminant cette note, la propagande que vient de faire sous le titre « *A la gloire du Vin marocain* » le grand journal quotidien de Rabat l'*Echo*

du Maroc. Ce journal de grand format consacre entièrement son numéro du 3 mars de 16 pages, avec nombreuses figures, au vin et aux fêtes données pour la plupart à Rabat, en l'honneur de la vigne et du vin.

Le Maroc ne peut pas songer à exporter en France et il a dû déjà arrêter l'expansion de son vignoble et même, comme en Tunisie, penser à l'arrachage d'une partie. L'extension du vignoble marocain a des possibilités encore plus assurées que la terre d'Algérie ou de Tunisie, et l'on connaît l'ambition qu'avait, en 1914, le commerce allemand de Hambourg (celle de prendre à la France vaincue tout le Maroc et d'y créer un vignoble étagé depuis l'Atlas jusqu'à la mer, où il aurait pu trouver tous les climats de France et y produire l'ersatz de tous nos vins qu'il aurait imposé dans le monde entier en l'exportant par le port de Port-Vendres germanisé), ambition qui reposait sur son accaparement progressif du Cognac et du vin de Bordeaux, celui-ci réalisé en outre par l'achat foncier authentique de certains châteaux du Médoc.

Les colons français n'ont certes pas cette ambition pour le Maroc, mais quelques-uns d'entre eux ont, avec raison, en créant leurs vignobles, cherché à faire des vins spéciaux (vins de coupage à fort degré ou vins de liqueur) et à fixer des marques particulières d'origine ; il est regrettable que l'Algérie n'ait pas suivi cette voie dans laquelle on l'avait engagée. Les vins de liqueur peuvent avoir un grand avenir pour le Maroc comme pour l'Algérie et les possibilités de production de ces vins de qualité y sont assurées suivant les terrains et à cause du climat. Si l'Algérie s'était engagée jadis dans cette voie, elle aurait pu, après 30 ans, créer des marques d'origine supérieures et nous ne serions pas dans le chaos économique où elle nous a noyés, viticulteurs algériens aussi bien que viticulteurs français. Et elle pourrait faire, tant en France qu'à l'étranger, de la propagande pour des produits algériens qui ne le céderaient en rien à ceux de l'Espagne ou du Portugal.

La propagande, pour les vins de la Métropole, comme pour les vins de l'Afrique du Nord, en est encore à ses premiers balbutiements.

P. VIALA.

LA CULTURE DU CHASSELAS A THOMERY

Thomery est une petite commune de 320 hectares de superficie totale, ne comportant que 120 hectares consacrés à la culture du chasselas.

Vu des coteaux de Seine, Thomery apparaît aux yeux du touriste étonné par ce spectacle unique au monde, comme un immense éventail largement déployé dont un massif de haute futaie est la poignée : la Seine la bordure circulaire et les 350 kilomètres de murs abrités de son territoire, les nervures.

C'est sur ces murs exposés du Sud à l'Est, hauts en moyenne de 3 mètres qui, mis bout à bout totalisent la distance de Paris à Dijon, que sont palissés les fameux ceps produisant le « Chasselas doré », issus, sans contestation possible, de la « Treille du Roy » du Palais de Fontainebleau, plantée entre 1550 et 1600. Treille de 1.200 mètres de longueur encore existante de nos jours, après naturellement plusieurs rajeunissements successifs.

On peut donc dire que la superficie en vignes produisant le Chasselas de qua-

lité extra est aérienne. Il y a quelque 30 années, 20 à 30 hectares étaient consacrés dans les communes environnantes, à une culture semblable. La commune de Champagne-sur-Seine en comptait pour elle seule 16 hectares, disparus totalement.

Thomery a traversé une crise sérieuse. Il y a quelque 30 à 40 années, il sortait des communes de Thomery et de celles environnantes 600 wagons de Chasselas. Maintenant, de novembre à fin avril, 3 à 4 wagons par semaine. Il est vrai que toute la production n'est pas transportée par voie de fer ; il n'en ressort pas moins de la comparaison de ces chiffres que l'importance de la récolte a sérieusement fléchi.

A cela il y a plusieurs causes. Les usines qui se sont établies à Champagne-sur-Seine, la commune voisine, ont enlevé presque toute la main-d'œuvre. Attirés par les hauts salaires, les ouvriers et ouvrières viticoles et même les petits propriétaires ont abandonné l'espalier pour l'atelier.

Alors qu'en 1892, lorsque Thomery était en pleine production, la vigne occupait et faisait vivre 250 ménages, aujourd'hui il ne reste guère que 150 viticulteurs pour les 120 hectares toujours existants.

D'où il résulte que l'expression de « grande propriété » devient tout à fait conventionnelle. Ainsi un Thomerillon qui possède un hectare porteur de murs, l'intervalle entre eux étant de 10 mètres en moyenne, est déjà un « grand propriétaire ».

A l'encontre de ce qui a lieu généralement, la vente des terres ne se fait pas d'après la superficie ; leur valeur est en rapport avec la longueur des murs et l'unité de mesure est la toise de deux mètres. Des clos se sont vendus autrefois jusqu'à 200 francs la toise (140.000 francs l'hectare). Ici, comme ailleurs, la valeur de la propriété a baissé et aujourd'hui on trouverait à vendre jusqu'à 125 francs la toise de mur équipé, c'est-à-dire avec auvent en verre, en climat réputé.

La main-d'œuvre est chère et rare, les jeunes gens embrassant de moins en moins la carrière viticole. La loi de huit heures en libérant hâtivement les travailleurs des usines voisines a été on ne peut plus néfaste.

Une autre cause très grave a contribué au déclin de la culture du Chasselas, « l'Eudémis » importé en 1911 par quelques viticulteurs spéculateurs qui avaient acheté du Chasselas en Lot-et-Garonne pour le conserver en chambre et le vendre à Paris sous le nom de Chasselas de Thomery. Un procès retentissant valut aux fraudeurs une sévère condamnation.

Mais le désatre causé alors que l'on ignorait l'ennemi, oblige encore actuellement pour sauver la récolte, de baigner chaque grappe avant fleur dans l'insecticide, de brosser les baies aussitôt que formées, d'ensacher en sacs de papier qu'il faudra enlever pour « ciseler », puis ensacher à nouveau.

Ceux qui ne se sont pas découragés totalement ont alors abandonné toute culture de vignes autre que celle sur espalier. Ils ne se sont alors consacrés qu'à la sauvegarde de leurs tailles, abandonnant complètement et les remplaçant par des arbres fruitiers, les vignes en lignes, abandonnant également toute culture de vignes au revers des murs.

Les wagons partant de la gare de Thomery sont des plate-formes sur lesquelles reposent quatre cadres. Les groupeurs placent les colis dans ces cadres ; ceux-ci sont déchargés par une grue en gare de Paris et placés sur flèches. Les colis déchargés chez les divers mandataires et commissionnaires auxquels ils sont destinés ne subissent donc aucune manipulation du départ à l'arrivée au poste de vente.

Plusieurs propriétaires se sont entendus pour transporter leurs récoltes par voiture automobile. Transport d'autant plus facile que la distance de Thomery aux Halles Centrales n'est que de 75 kilomètres.

La gare de Thomery a expédié :

Campagne 1930-31 : 68 wagons (1) Campagne 1932-33 : 89 wagons
Campagne 1931-32 : 42 wagons Campagne 1933-34 : 75 wagons

Pour le prix de vente, il faut considérer avant toute chose le prix de revient. Il était admis avant guerre et sans faire entrer en ligne de compte, ni l'amortissement ni l'intérêt des sommes engagées, que le kilogramme de Chasselas de « qualité extra » revenait à 3 francs le kilogramme. Ce prix est de 10 francs actuellement.

Les cours sont très variables, mais bon an mal an les « Chasselas spécialement choisis » se vendent lors de la Noël 20 à 25 francs le kilogramme. Ces prix progressent jusqu'à l'arrivée des fruits rouges.

Mais il ne faut pas perdre de vue qu'il s'agit de raisin à râfle verte, de grappes à forme impeccable et « ciselées » avant le commencement de la maturation. Le « ciselage n'est pas l'épluchage » ou nettoiement des raisins pratiqué à maturité lors de leur cueillette et expédition. Les bonnes ciseleuses sont rares et très recherchées, alors que n'importe qui peut éplucher et nettoyer.

J'ajouterai pour terminer que les « Chasselas de Thomery » sont récoltés sur des ceps vivant sur leurs propres racines, par conséquent non greffés. Ils ne possèdent par conséquent aucun globule de sang de vigne américaine sauvage, mais ils possèdent par contre une valeur gustative qui laisse loin derrière elle celle des « Chasselas » produits par des vignes greffées sur cépages américains. Tel était l'avis, et je le rapporte ici, d'un des plus grands marchands de primeurs parisiens.

RENÉ SALOMON,
maire de Thomery.

ACTUALITÉS

Institut national agronomique : Chaire de viticulture (P. V.). — Situation viticole et vinicole du Languedoc (E. F.). — Le problème du vin à la Conférence économique de la France d'outre-mer et métropolitaine (H. A.). — L'économie dirigée et l'agriculture en Grande-Bretagne. — Magnésie et chlorose (Dr Armagnac). — Vins et eaux-de-vie à mauvais goûts (Prof. L. Mathieu). — Economie et sécurité. — Le VIIIe Concours régional agricole de Toulouse. — Bibliographie.

Institut national agronomique : Chaire de Viticulture. — Nous enregistrons avec grande satisfaction la nomination, le 14 mars 1935, de *M. Paul Marsais* à notre succession à la Chaire de Viticulture de l'Institut national agronomique, nomination conquise à la suite d'un concours, en décembre dernier. Nous disons

(1) Wagons de 4 cadres.

toutes nos félicitations à M. P. Marsais, notre collaborateur à cette chaire depuis 29 ans, au nom de tous les lecteurs de la *Revue de Viticulture* qui ont pu apprécier sa compétence et son dévouement à la viticulture ; ce sont de sûrs garants de son succès auprès de ses élèves à notre Ecole supérieure de l'agriculture. — P. V.

Situation viticole et vinicole du Languedoc. — Notre région qui n'avait pas eu de pluies depuis plus de deux mois réclamait de l'eau, nécessaire surtout aux semences et aux plantations. Après quelques belles journées qui nous faisaient vivre le printemps, la neige tomba sur les Cévennes les 6 et 7 mars, ce qui produisit un abaissement de température dans la région méditerranéenne et de fortes gelées à glace tous les matins avec vent sec et froid l'après-midi. Le 10 une pluie fine et suivie tomba pendant toute la journée et la nuit ; le 11, la pluie continua le matin et la neige toute l'après-midi, suivie de pluie dans la nuit. Les flocons étaient gros et bien nourris ; mais ils fondaient en touchant le sol, parce que la température était au-dessus de zéro aux environs de Montpellier.

Dans les parties hautes du département de l'Hérault, de l'Aude, du Gard, des Pyrénées-Orientales, la neige restait sur le sol, formant des couches de 50 centimètres à certains endroits. Les cours d'eau débordèrent un peu partout, ne causant pas de graves dégâts. Dans certaines vignes, le limon déposé par les eaux sans courant remplacera les fumures qu'on n'a pas faites cette année.

La végétation étant en retard, les bourgeons n'ont pas encore gonflé, ce qui fait que le froid ni l'eau n'ont pas causé de dégâts au vignoble, sauf aux pentes ravinées où les racines ont été mises à nu.

Au moment où nous écrivons, les matinées sont froides ; mais le milieu du jour est agréable à la campagne. La végétation sera retenue par les gelées du matin, ce qui fera moins craindre les gelées blanches qui se produiront encore pendant quelque temps.

Les terres sont en ce moment, toutes propres, c'est-à-dire bien cultivées, sans herbes, puisque les pluies n'ont pas dérangé les travaux.

On peut encore faire les traitements aux arséniates ou à la calarsine, contre les larves des insectes nuisibles et contre la mortalité des souches par l'Esca. Dans les vignobles inondés, on devra aussitôt qu'il sera possible d'y pénétrer, les pulvériser à l'aide d'un jet droit avec une composition de 3 kilogs de chaux, 2 kilogs sulfate de cuivre, 250 gr. permanganate agricole.

Les fumures azotées doivent se répandre maintenant. Les greffages sur place après les pluies auront certainement plus de réussite que ceux qu'on a faits fin février ou au début de ce mois. Si les cultures sont en retard dans certains vignobles, ce qui est l'exception, cette année, se hâter de cultiver, avant le départ de la végétation pour ne pas remuer les terres au moment des gelées blanches ou lorsque des attaques de Mildiou sont signalées.

Si l'on a à regreffer des vignes de cépages hybrides interdits, avoir soin d'étêter 5 à 6 jours à l'avance les sujets à greffer pour laisser écouler l'eau qui monte toujours au départ de la végétation et peut nuire à une bonne soudure.

Il faut décapiter au-dessus de la section qu'on fera au moment du greffage. Pour les sujets un peu forts, il vaudrait mieux placer plusieurs greffons en couronne que de pratiquer une fente qui pourrait trop s'allonger et fendre le cep.

Lorsqu'on regreffe une vigne qui a déjà été greffée, il est préférable de placer le greffon au-dessus de la soudure ancienne, surtout lorsque le premier greffage a été fait un peu bas.

La reprise se fait mieux au-dessus de la première soudure, lorsque celle-ci est parfaite. Au contraire, si l'on constate une mauvaise soudure, il faut regreffer au-dessous. Pour les greffages de vignes de plusieurs années, il serait bon de pulvériser une solution de sulfate de fer au 20 %, sur la plaie de taille de chaque cep, avant de recouvrir de terre.

Sur les sujets regreffés en couronne, on pourra laisser les deux greffons qui ont donné les pousses les plus vigoureuses. On supprimera les autres.

Les regreffages sur vieilles vignes doivent être faits de bonne heure.

Arbres fruitiers. — Depuis quelques années, on plante dans notre région, plus d'arbres fruitiers qu'autrefois, où la culture de la vigne était exclusive.

On n'a pas encore pris l'habitude de soigner ces arbres fruitiers qui dépérissent au bout de quelques années ou produisent des fruits véreux.

Nous avons indiqué en automne les traitement à faire l'hiver. Il faut aussi un traitement au début du printemps ou fin de l'hiver, c'est-à-dire avant le départ de la végétation ou au commencement.

Ces traitements contre les insectes et les maladies cryptogamiques consistent à répandre sur les branches par des jets puissants, des composés de formol, d'huile d'anthracène, de sulfate de cuivre, de permanganate agricole, dont les formules ont déjà été données. Même avec des bouillies bordelaises, les troncs doivent être brossés et badigeonnés, ainsi que les grosses branche.

Marchés vinicoles et défense du vin. — Les marchés vinicoles de notre région continuent à être calmes et les cours qui ont baissé le mois dernier ne remontent pas, quoiqu'en dise le Président du Conseil à Lyon. Les transactions ne se font pas ces jours où l'on n'entend que des plaintes des viticulteurs. Si des ventes se font, c'est dans la semaine, par des courtiers locaux. On discute sur les diverses idées exposées dan les quotidiens politiques locaux et régionaux, par des correspondants occasionnels. Chacun croit avoir trouvé le remède à la crise, mais par des moyens peu pratiques.

Les critiques les plus violentes que nous entendons, sont contre le président de la Commission des boissons de la Chambre et contre certains membres de la Commission extraministérielle qui n'y sont pas à leur place.

On proteste surtout contre la surtaxe de 5 fr. par hecto sur les droits de circulation. Les taxes et charges doublent presque, en ce moment, le prix des vins ordinaires. On s'étonne que les dirigeants des grandes associations viticoles aient accepté cette surtaxe alors qu'on demandait la diminution des droits depuis longtemps et lorsque les vins se vendaient plus de 150 fr. l'hecto. Des droits de 15 et 20 fr. étaient bien moins lourds à ce moment qu'aujourd'hui. Le moment a été bien mal choisi pour augmenter les charges du viticulteur.

Les propriétaires viticulteurs qui ont leurs domaines viticoles en dehors des cantons limitrophes de leur résidence sont obligés de payer une seconde fois le vin de leur propriété qu'ils consomment, l'Etat percevant les 20 fr. de droits, plus les taxes sur les prix de transport en chemin de fer.

Nous sentons que le mécontentement gronde et aigrit la masse. Pourtant, le Midi qui a dans les autres régions la réputation exagérée de « bouger » et d'être frondeur, est le plus calme des paysans en ce moment. Dans le Nord et l'Ouest, l'agitation est grande. Et nous entendons, dans les marchés, beaucoup de personnes qui demandent à se joindre au Front paysan des autres régions.

Le Gouvernement, d'accord avec le Président de la Commission des boissons, a paralysé ces derniers temps l'action de beaucoup de personnalités à la tête d'association, en les appelant périodiquement à Paris, pour les endormir dans les beaux salons de la questure ou des ministères, voire même dans des banquets somptueux.

Qu'on prenne garde que le paysan n'est pas aussi naïf et simpliste qu'on le croit.

Alors que l'Etat a fait une ristourne à tous les producteurs ou acheteurs de blé, ristourne payée par les contribuables parmi lesquels se trouvent les viticulteurs, il prélève des sommes fabuleuses à ces derniers pour soi-disant les défendre.

Savez-vous ce qu'ont rapporté les redevances et les amendes prévues par la loi viticole du 4 juillet 1931 ? Pour l'exercice 1933, elles se sont élevées à 7 millions 835.000 fr. Qu'a-t-on fait de cette somme ?

En 1934, le rapport a dû être plus important. Et le supplément des droits de circulation (5 fr. sur 60.000.000 d'hectolitres environ) donneront 300 millions de francs. Fera-t-on des promenades parlementaires et des banquets avec cet argent ?

La Commission de propagande ne pourrait-elle pas faire des achats de vin à

des prix de 8 fr. le degré, pour distribuer aux soldats et en fournir à un très bas prix aux communes pour les chômeurs ? Ces achats faits un peu partout donneraient le signal de la reprise.

Voilà le véritable moyen de faire relever les cours. C'est trop simple et trop pratique pour qu'on le fasse. — E. F.

Le problème du vin à la Conférence économique de la France d'outre-mer et métropolitaine. — Nous ne pensons pas être indiscrets en publiant le court résumé suivant de la question du vin telle qu'elle a été présentée à la Section de la production de la Conférence économique, qui fut baptisée d'abord « impériale » et qui restera la Conférence économique de la France et de ses possessions d'outre-mer.

Cet « Ottawa français » a étudié, entre autres multiples problèmes, celui de la production du vin, heureusement limitée aux pays de protectorat de l'Afrique du Nord, et aux trois départements *français* d'Alger, de Constantine et d'Oran, qui ont le même statut que les départements métropolitains.

Préparer le Règlement du marché du vin ou des autres produits de la vigne, envisagé cette fois dans l'ensemble des pays où flotte notre drapeau, tel paraissait être le but des travaux entrepris. Cette étude devait être faite dans un large esprit *national*, le mot nation étant pris ici dans son sens le plus élevé, englobant la métropole, les départements d'outre-mer, les colonies françaises et les pays auxquels la France accorde son Protectorat.

La production viticole algérienne, tunisienne et marocaine a fait l'objet d'exposés distincts, les conditions de trafic entre la Métropole et ces trois régions de production étant régies par des statuts politiques et douaniers différents.

On s'est étonné que la question de la production vinicole algérienne ait été posée à cette occasion. Les organisateurs de la Conférence ont eu, certainement, des raisons sérieuses d'envisager les courants qui relient les départements métropolitains aux trois départements algériens, aussi bien en ce qui concerne le vin, que le blé, que l'huile, que les agrumes, que le bétail ovin. En tous cas, le problème était au programme, et il a été abordé.

En ce qui concerne les rapports entre l'Algérie et la Métropole, une tentative de conversation (que les organisateurs auraient voulu voir conduire à un accord entre les deux régions rivales, le Midi viticole et les trois départements nord-africains, régions qui souffrent le plus durement du statut actuel de la viticulture et du commerce des vins), n'a pu aboutir, les deux parties désirant, pour des raisons diverses, le maintien du *statu quo*. « Périssons ensemble plutôt que de donner un avantage relatif à notre concurrent », tel semble avoir été le raisonnement simple mais combien navrant, des deux parties représentées à la Conférence.

On peut dire, sans aucune espèce d'exagération, que l'atmosphère d'altruisme « impérial » n'était pas créée au moment où cette délicate question a été posée. Il n'a donc pas été possible d'unir les départements métropolitains aux départements algériens pour demander une réforme profonde du statut viticole de 1930-31-33-34, pour donner à chacun des deux groupes une part définie de l'approvisionnement du marché.

Les Algériens ont vu dans la proposition faite une reprise, par un cheminement *oblique*, des anciennes tentatives de contingentement des apports des vins nord-africains dans la Métropole ; les représentsnts du vignoble méridional n'ont pas pris à leur compte le projet exposé par le président d'honneur de la Société des Viticulteurs de France lors d'une récente séance de l'Académie d'agriculture (blocage régional). C'est sans doute pour cette raison et dans cet esprit de méfiance prudente que les représentants algériens se sont abstenus de faire une proposition concrète, se bornant à demander que l'Algérie reste soumise, comme les autres régions de France, au statut viticole existant. Dans ces conditions, aucune proposition n'a pu être encore retenue, pas même pour accorder des avantages particuliers aux départements algériens les incitant à exporter leur production, en vins ou en moûts, vers les colonies ou vers les pays étrangers. La motion adoptée, qui préconise l'extension des exportations de moûts concentrés, s'applique à la métropole comme à l'Algérie, comme à la Tunisie et au Maroc.

Le problème viticole tunisien se présentait avec un caractère d'urgence et de gravité qui justifie le fait que la Conférence lui a accordé une attention toute particulière. Les représentants tunisiens ont demandé, au cas où l'union douanière ne serait pas accordée, l'introduction en franchise de la totalité du contingent qui lui est actuellement accordé (1.050.000 hl.), alors que 500.000 hl. doivent, avec le statut en vigueur, acquitter le demi-droit (44 fr. 50). Ils ont fait observer que cette modification n'augmenterait pas les quantités qui seront en tous cas introduites de Tunisie dans la Métropole et que le Trésor n'y perdrait rien, les droits de douane perçus étant ristournés à la Tunisie pour servir à des primes accordées aux cultures de remplacement ou à l'arrachage. Les mistelles que la Tunisie peut importer seraient prises hors du contingent, sur le blocage que la Tunisie se voit imposer très durement par la limitation de ses exportations vers la Métropole.

Les représentants du Midi ayant opposé un refus formel à toute modification du régime actuel, dans la crainte des réactions de l'opinion des populations viticoles surexcitées, la Conférence s'est vue obligée de constater cette intransigeance. Le Gouvernement s'est, dit-on, emparé de la question ; c'est lui qui fera au Parlement les propositions qui s'imposent.

Le problème viticole marocain a été exposé sans que les représentants de la Métropole se laissent convaincre par les arguments produits. Le Maroc propose qu'un contingent de vins à importer en franchise dans la Métropole lui soit accordé, d'abord de 150.000 hl., puis bientôt, de 250.000, auxquels viendrait s'ajouter un contingent de 20.000 hl. de mistelles. Ici encore les représentants de la Métropole ont réclamé le maintien du *statu quo*.

La Conférence n'a donc pu résoudre les problèmes posés. Il fallait s'y attendre, étant donnée la gravité de la situation du marché métropolitain. Mais les problèmes subsistent et l'urgence de leur solution s'accroît.

La Conférence aura eu l'avantage de faire connaître les arguments des parties en présence, les propositions venues de Tunisie et du Maroc. Il en sera tenu compte par ceux qui auront la tâche délicate d'arbitrer le problème, toujours pendant, du trafic des vins à l'intérieur des frontières de l'Empire français. — H. A.

L'économie dirigée et l'agriculture en Grande-Bretagne. — Une seconde conférence a eu lieu, sous ce titre, le 13 mars, à l'Institut agronomique.

M. J.-B. Verlot montre d'abord dans un résumé rapide les raisons d'ordre économique — diminution des exportations, et crise du charbon, — d'ordre social et politique — question des salaires et du chômage, — et d'ordre financier — abandon de l'étalon-or, — qui font prévoir dès 1935 une évolution de la politique libre échangiste de la Grande-Bretagne vers une politique protectionniste.

Le conférencier s'attache ensuite, en rapport avec l'économie générale de la Grande-Bretagne, à faire ressortir les difficultés sans cesse croissantes dans lesquelles se débat l'élément rural anglais. Crise de la propriété, et crise de main-d'œuvre, ajoutées aux raisons économiques qui laissent l'agriculture anglaise sans défense contre les importations étrangères, et le dumping pratiqué par certaines nations, laissent également entrevoir la nécessité où va se trouver le Gouvernement britannique d'intervenir dans l'économie rurale du pays.

M. J.-B. Verlot examine alors, avec quelques détails, les diverses manifestations de l'économie dirigée dans leurs applications à l'agriculture, telles qu'elles résultent du programme du Gouvernement national actuel. Une étude comparée du système du droit de douane ad valorem, et du quota ; — l'examen des diverses cultures subventionnées ; — les organisations commerciales du ministère de l'Agriculture en faveur de l'éducation du producteur et du consommateur ; — l'analyse du « Marketing Act » ; — la création d'une marque nationale de garantie et de qualité pour les produits agricoles anglais, sont parmi les points les plus intéressants de l'analyse à laquelle s'est livré le conférencier.

Celui-ci n'a pu donner de conclusion. L'application de l'économie dirigée en Grande-Bretagne, atténuée par les accords d'Ottawa qui laissent toute franchise de douane aux produits agricoles des Dominions britanniques, ne satisfait pas complètement l'agriculteur anglais.

M. Verlot estime qu'il faut attendre, pour juger sainement des résultats pratiques de l'économie dirigée anglaise, dont le plus grand miracle est de n'avoir pas causé une hausse du niveau intérieur des prix, de 1931 à ce jour.

Magnésie et Chlorose. — Les différents articles que j'ai eu l'occasion de publier dans la presse agricole ont suscité un très réel intérêt parmi les cultivateurs, et notamment les viticulteurs.

Ils ont aussi provoqué quelques critiques, souvent exprimées de façon plutôt virulente et dont la violence même montre une certaine partialité de la part de leurs auteurs.

J'ai notamment sous les yeux une notice émanant de certain organisme syndical, probablement subventionné, en tout cas inspiré par des fabricants de produits chimiques agricoles, et dans laquelle on ose affirmer — sans preuves à l'appui d'ailleurs — que l'action de la magnésie contre la Chlorose ne serait pas prouvée, et qu'il y aurait lieu de se montrer très sceptique.

Que dire donc des lettres qui m'ont été spontanément adressées par des viticulteurs ayant — eux — expérimenté la dolomagnésie et constaté ses heureux résultats dans la lutte contre cette maladie ?

« Depuis huit ans que ma vigne est greffée, je puis dire que c'est la première « fois que nous avons vendangé dans d'excellentes conditions », écrit l'un. « Or, la dolomagnésie employée cette année à raison de 800 gr. par pied a sur- « pris chacun de nous ; les 1.800 pieds anciennement chlorosés étaient verts « après quatre mois d'application », dit un autre.

Cette dernière remarque est d'autant plus à retenir qu'elle émane d'un viticulteur averti et qui était très sceptique quant à l'efficacité de la dolomagnésie contre la Chlorose, comme il le dit lui-même : « Ces résultats me surprirent à « cause de la quantité de chaux du support magnésien ajouté au trop soluble « carbonate de chaux du sol, mais le résultat permet de n'en pas tenir compte. « L'action de la dolomagnésie sur la chlorophylle me paraît incontestable. »

La science, de son côté, après de sérieuses études poursuivies pendant de longues années, conclut de même. Quelques noms qui font autorité en la matière suffiront à confirmer les deux citations ci-dessus.

J. Dumont, de son vivant directeur de la Station agronomique et professeur de chimie agricole à l'Ecole de Grignon, écrivait dans son étude sur « Les engrais magnésiens basiques » :

« Des essais comparatifs nous ont montré que la magnésie calcique était plus « efficace dans la lutte contre la Chlorose que le sulfate de fer et les sels de po- « tasse. »

Le professeur Canals, de la Faculté de pharmacie de Montpellier, dont la thèse sur « Le rôle physiologique du magnésium chez les végétaux » est une des plus magistrales études sur la question, affirme que « la dolomagnésie combat et guérit la Chlorose, si fréquente, comme on sait, dans les terrains trop chargés en calcaire ».

De son côté, M. Javillier, de l'Institut de Recherches agronomiques à Paris, insiste sur le rôle anti-chlorosant de la magnésie : « Pour m'en tenir à ce que, fils et petit-fils de viticulteurs, j'ai été des premiers à apprendre, je rappelle que les sels de magnésium sont les meilleurs remèdes de la Chlorose de la vigne. »

La dolomagnésie est donc le remède rationnel contre la Chlorose, soit de la vigne, soit des arbres fruitiers, et son emploi tend à se généraliser de plus en plus en remplacement du traitement connu au sulfate de fer. Dans bien des cas où celui-ci était resté inefficace, elle a donné des résultats dès la première année, même à la suite d'épandages tardifs.

Je puis donc affirmer, en terminant, que, quoi qu'en disent ou qu'en pensent ceux auxquels je faisais allusion au début de cet article, la dolomagnésie employée à fin mars à raison de 800 grammes par pied, pour une première année, sauvera votre vigne chlorosée ; elle donnera à vos cultures une vigueur nouvelle, si vous la comprenez dans le cadre de vos fumures annuelles, en complément des fumures habituelles (1). — Dr Armagnac.

(1) Dose sur cultures florales et maraîchères : 250-300 gr. par mètre carré.

Vins et eaux-de-vie à mauvais goûts. — La distillation obligatoire de nombre de vins donne un intérêt particulier au cas des vins ayant des goûts anormaux susceptibles de passer dans l'eau-de-vie et qui la rendraient inacceptable, soit pour la consommation, soit par les Services d'achat de l'Etat.

Une expérience séculaire a consacré l'emploi du charbon comme agent de purification pour nombre de mauvais goûts des eaux-de-vie, tels que les divers goûts de soufre, d'œufs punais, d'ail, sulfureux, les goûts de moisi, certains goûts apportés par la distillation. goûts de cuivre, de fumée, de roussi, de brûlé, et nombre d'autres.

Cependant le charbon sous ses diverses formes, braise de boulanger, noir animal, charbon activé, a le grave inconvénient d'absorber aussi les corps des bons goûts, et par suite de donner des eaux-de-vie plus ou moins dépourvues des caractères des produits d'origine ; ce n'est pas un inconvénient pour les vins destinés à être transformés en alcools très rectifiés, c'est même alors un avantage, l'extraction par le charbon des mauvais goûts, cause de refus par les Services d'achat officiels, favorisant l'obtention d'alcools très rectifiés.

Mais, pour les eaux-de-vie destinées à la consommation, le traitement provoque donc une diminution de qualité, laquelle peut même entraîner la perte complète de leur valeur marchande, comme eau-de-vie d'origine ; aussi pour ces cas, quand le vin est la source des goûts anormaux des eaux-de-vie, le problème se pose-t-il, s'il n'y aurait pas avantage à traiter non l'eau-de-vie, mais le vin avant distillation.

Le perte de non-alcool résultant de l'action du charbon sur le vin sera moindre que sur l'eau-de-vie pour plusieurs raisons ; les corps des mauvais goûts très volatils étant beaucoup plus absorbables que ceux du non-alcool, la dose de charbon nécessaire pour les fixer entièrement n'agira que sur une fraction des corps volatils normaux du vin et, de plus, ce traitement ne touchera pas aux constituants de l'eau-de-vie qui prennent naissance dans la chaudière pendant les chauffes, lesquels forment une partie non négligeable du non-alcool à odorance et saporance intenses, due aux pyrogénations dans la chaudière même.

Enfin, l'action absorbante des charbons étant fonction des concentrations des corps absorbés, il en résulte que cette action sur les éléments utiles du vin passant dans l'eau-de-vie sera bien moins intense que sur l'eau-de-vie où le non-alcool est beaucoup plus concentré ; par contre, les doses de charbon seront sans doute plus élevées, les manutentions plus importantes, mais les pertes d'alcool seront plus faibles. Il semble bien que dans la majorité des cas, le traitement préalable du vin soit plus indiqué, au seul point de vue de la qualité de l'eau-de-vie, sans tenir compte des autres facteurs pouvant intervenir.

Ajoutons qu'au sujet de la réglementation, si la désodorisation des vins livrés à la consommation est interdite comme manipulation, il ne peut en être de même pour les vins à distiller, ces vins n'étant plus astreints à la définition légale du vin. — Prof. L. Mathieu, *agrégé de Sciences physiques et naturelles, directeur de l'Institut œnotechnique de France.*

Economie et sécurité. — La terre, on l'a souvent répété, est quelque chose de *vivant*, entièrement comparable à un organisme vivant où l'absence de tel ou tel constituant fondamental peut suffire à provoquer quelque catastrophe.

La dernière économie à laquelle vous songeriez, c'est celle des engrais et tout particulièrement des engrais phosphatés, agents de bonnes grenaisons. Mais les temps sont durs et depuis longtemps vous négligez de restituer la chaux, amendement dont le rôle est primordial.

Savez-vous qu'en donnant l'acide phosphorique au moyen des scories Thomas, vous fournissez au sol gratuitement et en économisant même les frais de transport et d'épandage, une dose de chaux qui peut jouer un rôle très appréciable ? car si la dose est petite — environ 50 % du poids des scories — elle est très active, cette chaux se trouvant très finement divisée.

Lorsqu'un véritable chaulage est indispensable, vous pouvez réaliser une économie en faisant d'une pierre deux coups. Car la chaux et les scories se mélangent parfaitement, en toutes proportions et sans aucune déperdition, de telle sorte qu'un seul épandage est nécessaire en place de deux.

Le VIIIe Concours régional agricole de Toulouse. — C'est du 2 au 7 avril prochain que se tiendra cette importante manifestation qui, chaque année, attire dans la capitale du Languedoc une foule considérable de visiteurs.

C'est qu'on ne saurait voir, en effet, une exhibition plus complète et plus attrayante.

Dans la section du grand élevage (équidés, bovins, ovins, porcins, caprins) seront présentés des animaux d'élite qui feront l'admiration des connaisseurs et du grand public.

L'aviculture sera aussi au complet avec ses fleurs, ses produits maraîchers, sera un régal pour les yeux par sa symphonie de couleurs.

Mentionnons encore les sections d'apiculture, de sériciculture, de sylviculture, d'enseignement agricole et... une exposition de chats.

Enfin, l'immense cours Dillon sera occupé par une exposition internationale de machines agricoles.

De nombreux prix et médailles et d'importantes primes en espèce récompenseront les exposants.

Renseignements au siège de l'Association du Concours, Maison de l'Agriculture, 9, rue Ozenne.

Situation du marché des vins à fin février 1935. — Nous donnerons dans le prochain numéro de la *Revue* le tableau mensuel d'usage qui indiquera, pour les sorties de février 4.770.055 hectolitres, pour la consommation 3.690.804 hectolitres et pour le stock commercial 15.134.180 hectolitres. Nous reviendrons sur ces chiffres qui justifient la situation actuelle du marché. — H. A.

Bibliographie

La Viticulture et les nouvelles lois, par A. Castel, de la Station œnologique du Gard, et A. Teissier, avocat (Librairie Teissier, à Nîmes. Prix : 3 fr. 50).

En une brochure de 50 pages, les auteurs, en style facile à suivre, net et précis, résument les articles des diverses lois, sans en donner l'énumération sèche et aride ; la lecture en est grandement facilitée et les questions de blocage, distillation, arrachage, marques d'origine et déclaration de récolte sont rendues compréhensibles pour le simple lecteur et éclaircies pour tous.

Les Ennemis des plantes cultivées, par le Dr H. Faès, Marc Staehelin et Paul Boveg.

M. Dr H. Faès, directeur de la Station viticole de Lausanne (Suisse), dont nos lecteurs connaissent les bons travaux sur la viticulture et l'œnologie, vient de publier, en collaboration avec ses adjoints MM. Staehelin et Boveg, un excellent livre de vulgarisation mis à la portée des élèves des Ecoles d'agriculture et des agriculteurs. Ce livre correspond bien à l'esprit dans lequel il a été conçu et édité. Des planches et de nombreuses figures illustrent un texte clair, net et précis, texte dépourvu de tous développements scientifiques et réduit aux courtes descriptions des maladies et des traitements. Les généralités communes à diverses maladies, les principes des traitements, et ceux communs à divers parasites sont fort bien exposés dans les premières pages de cet excellent livre qui, en format commode, comprend 380 pages, 242 figures en noir et 4 planches en couleur. Toutes les maladies de la vigne, des arbres fruitiers, des céréales et des plantes de grande culture sont étudiées dans leurs caractères et dans leurs traitements. C'est un excellent manuel qui peut être très utile aux viticulteurs, aux arboriculteurs et aux agriculteurs. Nous dirons volontiers nos félicitations aux auteurs. — P. V.

Annuaire International du Vin 1935. — La 7e édition de l'Annuaire International du Vin vient de paraître.

Il comprend 786 pages. Toutes les questions intéressant la viti-viniculture mondiale sont traitées dans une forme précise et pratique.

Les statistiques de la production, du commerce, des prix, de la consommation du vin sont établies pour permettre au lecteur de mesurer d'un coup d'œil les résultats obtenus d'une année à l'autre.

La législation vinicole, les tarifs douaniers concernant les vins, le « bottin » des principaux groupements et du négoce du vin dans le monde, le tableau des appellations d'origine légalement établies, la liste des journaux et revues vinicoles, d'autres rubriques encore figurent dans cet ouvrage agréablement présenté. Tous ceux qui s'intéressent de près ou de loin à la vigne et au vin se doivent donc d'avoir sur leur table ce guide précieux et sûr.

Ajoutons que l'Académie d'Agriculture a décerné à cet Annuaire une médaille d'or, sa plus haute récompense.

On peut se procurer l'Annuaire International du Vin à la Librairie Alcan, 108, boulevard Saint-Germain, à Paris, au prix de 40 fr. l'exemplaire relié et de 30 fr. l'exemplaire broché.

Léon Douarche.

Un nouvel organe pour les machines agricoles. — Vient de paraître : le premier numéro de la Revue mensuelle : « *Machinisme agricole et Equipement rural* ». Rédacteur en chef : M. Tony Ballu, professeur de mécanique agricole à l'Institut national agronomique. Organe officiel de la Station Centrale d'Essais de Machines du Ministère de l'Agriculture et de la Commission internationale du Génie rural.

1° *Machinisme agricole.* — Principes de mécanique agricole — mécanique des sols — étude technique et économique des machines agricoles — moteurs — motoculture — carburants — lubrifiants — charrois et transports — machines frigorifiques — essais de machines — entretien — réparations.

2° *Equipement rural.* — Electrification — améliorations rurales — adductions d'eau — hygiène et confort de la ferme — éclairage et chauffage.

3° *Renseignements.* — Documentation française et étrangère — bibliographie — informations diverses — documents officiels — rubrique des inventions — consultations.

Demander spécimen 129, boulevard Saint-Germain, Paris (6e).

L'Annuaire du Commerce des Vins et Spiritueux de Bordeaux et de la Gironde (7e année). — Principaux articles de l'édition 1935 :

Barême pour le transport des vins et Spiritueux ;

Droits de douane ;

Notice sur le vignoble girondin. Qualité des vins de la Gironde ;

Syndicats commerciaux et grandes Associations viticoles de la Gironde ;

Répertoire des négociants, commissionnaires, courtiers et représentants en vins et spiritueux. Distillateurs.

Prix du volume : 12 francs.

Envoi par poste recommandé contre un mandat de 14 fr. pour la France et 16 fr. pour l'étranger.

En vente chez l'éditeur J. Siraudeau, 29, rue d'Audenge, Bordeaux, et dans les kiosques et dépôts des Messageries Hachette.

REVUE COMMERCIALE

COURS DES VINS

Paris. — Prix de vente de gros à gros : vin rouge 9°, 95 fr. et au-dessus ; 10°, 105 fr. et au-dessus: Vin blanc ordinaire, 130 fr. Vin blanc supérieur, 145 fr.

Prix de vente en demi-gros : Vins rouges ordinaires à emporter, 9°, 165 fr. et au-dessus ; 10°, 185 fr. et au-dessus. Vin blanc ordinaire, de 9°, 230 fr. et au-dessus, 9° 1/2 à 10°, 250 fr. et au-dessus l'hectolitre. Droits compris.

Prix au détail : vin rouge 1er choix, de 560 fr. ; vin blanc dit de comptoir, 600 fr. Picolo, 600 fr. Bordeaux rouge vieux, 975 fr. Bordeaux blanc vieux, 1000 fr. ; la pièce rendue dans Paris, droits compris.

Bordeaux. — Vins rouges 1933, 1ers crus Médoc, de 11.000 à 12.000 fr. ; 2es crus, de 5.800 à 6.500 fr. ; 1ers crus, Saint-Emilion, Pomerol, de 5.000 à 7.000 fr. ; 2es crus, de 4.000 à 4.800 fr. ; Paysans, 1.500 à 1.700 fr — Vins rouges 1932, 1ers crus Médoc, de 4.000 à 5.000 francs ; 1ers crus Graves, 3.000 à 4.200 fr. ; 2es crus, 2.600 à 2.800 fr. le tonneau de 900 litres ; Paysans, 1.200 à 1.400 fr. — Vins blancs 1933, 1ers Graves supérieurs, de 2.600 à 3.500 fr. ; Graves, 2.300 à 2.700 fr. en barriques en chêne.

Beaujolais. — Mâcon 1res côtes, de 175 à 250 fr. ; Mâconnais, 150 à 180 fr. ; Blancs Mâconnais 2e choix, 250 à 300 fr. Blancs Mâcon, 1res côtes, 300 à 500 fr.

Vallée de la Loire. — *Orléanais.* — Vins blancs de Sologne, 135 à 160 fr. Vins blancs de Blois, 120 à 150 fr.

Vins de Touraine : Vouvray, 300 à 500 fr. ; Vouvray supérieurs, 600 à 1200 fr. Blancs, 5 fr. 50 à 6 fr. ; Rouges, 6 fr. ; Rosés, 6 à 7 fr.

Vins d'Anjou : Rosés, 350 à 550 fr. ; Rosés supérieurs, 600 à 900 francs. Blancs supérieurs, 800 à 1.000 fr. ; Blancs têtes, 1.000 à 1.500 fr.

Loire-Inférieure. — Muscadet 1934, 275 à 325 fr. Gros plants 120 à 170 fr. la barrique de 228 litres prise au cellier du vendeur.

Algérie. — Rouges, de 4 fr. 50 à 5 fr. 50 le degré. Blanc de rouge, 5 fr. à 5 fr. 50.

Midi. — *Nîmes (18 mars 1935).* — *Cote officielle :* Vins rouges, Montagne, de 5 fr. 25 à 5 fr. 50 le degré ; Costières, 6 fr. à 6 fr. 50 ; Trois-six B. G. 290 à 300 fr. ; trois-six de marc, 270 fr. à 275 Eau-de-vie de marc, 260 à 265 fr.

Montpellier (19 mars). — Vins rouges, de 5 fr. » à 5 fr. 50, logés, » à » le degré ; Rosé, » à » fr. ; Blanc de blanc, » fr. » à » fr. » ; Eau-de-vie de marc à 52°, » à » fr. ; Eau-de-vie de vin à 86°, fr. » Marc à 86° à » à » fr. les 100 degrés. Alcool extra-neutre, » fr.

Béziers (15 mars). — Vin rouge, 5 fr. 25 à 5 fr. 75 ; Rosé, » fr. » à » fr. » ; blancs supérieurs, » à » r. ; 3/6 de marc 86°, de 260 à 270 fr. ; Eau-de-vie de marc 52°, », de » à » fr. ; 3/6 pur vin 86°, » à » fr. Pas d'affaires.

Minervois (17 mars). — Marché d'Olonzac, 5 fr. 50 à 5 fr. 75 le degré.

Perpignan (16 mars). — Vins rouges 8°5 à 12°, de 5 fr. à 5 fr. 25 le degré.

Carcassonne (16 mars). — Nouveaux de 5 fr. à 5 fr. 50 le degré.

Narbonne (18 mars). — Vins rouges 8°5 à 12°, de » fr. » à » fr. ». Vins rouges 12° et au-dessus, » fr. » à » fr.

Plants américains. — Les cours actuels s'établissent à peu près au niveau des prix suivants : Racines : Variétés courantes, 130 à 180 fr. ; Franco-américains, 160 à 200 fr. ; Berlandieri courants, 270 à 300 fr. ; Berlandieri variétés spéciales, 400 à 500 fr. — Greffés : Variétés courantes, 400 à 500 fr. ; variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 650 à 800 fr. — Boutures : Variétés courantes, 120 à 150 fr. — Greffables : Variétés spéciales (Berlandieri, etc.), 200 à 250 fr. Selon quantités, variétés et porte-greffes.

COURS DES PRINCIPAUX PRODUITS AGRICOLES

Céréales. — Prix des céréales : blé indigène, prix minimum 78 fr. le quintal, orges, 48 fr. à 50 fr. ; escourgeons, 48 fr. à 50 fr. ; maïs, 40 fr. à 51 fr. » ; seigle, 51 fr. » à 52 fr. » ; sarrasin, 55 fr. à 57 fr. ; avoines, 39 fr. » à 43 fr. — Sons, 28 fr. à 32 fr. — Recoupettes, de 25 à 29 fr. — Farines, 158 fr.

Pommes de terre. — Hollande, de 75 à 110 fr., saucisse rouge, de 60 à 70 fr. ; Esterting, de 60 à 70 fr. — Nouvelles d'Algérie 160 à 220 fr.

Fourrages et pailles. — Les 520 kgs à Paris : Paille de blé, 115 fr. à 135 fr. ; paille d'avoine, de 120 fr. à 145 fr. ; paille de seigle, 100 fr. à 200 fr. ; luzerne, 180 fr. à 225 fr. ; foin, 210 fr. à 280 fr.

Semences fourragères. — Trèfle violet, de 450 à 675 fr. ; féveroles, de 64 à 66 fr. ; sainfoin, 150 à 155 fr.

Tourteaux alimentaires (Marseille). — Tourteaux de lin, les 100 kgs, 80 fr. » ; Coprah, 65 à 72 fr. ; Arachides extra blancs, 58 à » fr.

Sucres. — Sucres base indigène n° 3, 100 kgs, 182 fr. 50.

Bétail (La Villette le kg viande nette suivant qualité). — Bœuf, 5 fr. » à 12 fr. 50. — Veau, 6 fr. » à 13 fr. ». — Mouton, 6 fr. » à 30 fr. ». — Demi-Porc, 4 fr. 50 à 6 fr. 60. — Longe, de 7 fr. » à 9 fr. 50.

Produits œnologiques. — Acide tartrique, 10 fr. » le kg. — Acide citrique, 11 fr. » le kg. — Métabisulfite de potasse, 640 fr. les 100 kgs. — Anhydride sulfureux, 210 fr. à » fr. — Phosphate d'ammoniaque, 580 fr.

Engrais (le quintal métrique). — *Engrais potassiques* : Sylvinite (riche), 16 fr. 30 ; sulfate de potasse 46 %, 91 fr. 50 ; chlorure de potassium 49 %, 67 fr. 20 ; *Engrais azotés* : Tourteaux d'arachides déshuilés 8 % d'azote, 42 fr. ; Nitrate de soude 15,5 % d'azote de 90 fr. 50 à 94 fr. 75 les 100 kgs. — Nitrate de chaux 13° d'azote, 72 fr. 50 à 75 fr. 50 les 100 kgs ; sulfate d'ammoniaque (20,40 %), 93 fr. 50 à 95 fr. » ; *Engrais phosphatés :* Superphosphate minéral (14 % d'acide phosphorique), 26 fr. 50 à 28 fr. 50 les 100 kgs ; superphosphate d'os (G. M.), (0.15 % d'azote, 16 % d'acide phosphorique), 53 fr. 50. — **Phosphates :** Os dissous (2 % d'azote, 10 % d'acide phosphorique), 50 fr. ». — Cyanamide en grains 20 % d'azote, 100 à 103 fr. — Sang desséché moulu (10 à 12 % azote organique), l'unité, 7 fr. 75 ; corne torréfiée (13 à 15 % azote organique), 7 fr. 75 l'unité. — **Dolomagnésie**, 23 fr. les 100 kilos.

Soufres : Sublimé, 88 fr. 50 ; trituré, 69 fr 50. — **Sulfate de cuivre macclesfield gros cristaux**, janvier, 127 fr. les 100 kgs ; neige, 132 fr. ». — **Sulfate de fer**, cristallisé 100 kgs, 26 fr. — **Chaux**, 31 fr. — **Chaux blutée**, de 70 % = 76 fr. la tonne. — **Plâtre cru tamisé**, 45 fr. — **Carbonate de soude Solvay**, 46 fr. 50 (par 10 tonnes, pris à l'usine 7 fr. par sac en plus) ; au détail 95 à 105 fr. les 100 kilos. — **Nicotine** à 800 gr., 350 fr. — **Arséniate de plomb**, 690 fr. en bidons de 30 kgs, 800 fr. en bidons de 10 kgs, 900 fr. en bidons de 5 kgs et 1.000 fr. en bidons de 2 kgs. — **Arséniate de chaux** (calarsine en poudre). Dose d'emploi : 500 grs. par hectolitre de bouillie. En fûts fer, de 50 kgs, 5 fr. 25 le kg. En fûts fer de 20 kgs, 8 fr. 75 le kg. En boîtes fer de 2 kgs., 7 fr. 25 le kg. En boîtes fer de 1 kg., 5 fr. 25 le kg. — **Suifs glycérinés**, 80 %, 445 fr. les 100 kgs.

Fruits et primeurs. — Cours des Halles Centrales de Paris : les 100 kilos. Oranges, 230 à 250 fr. — Mandarines, 250 à 330 fr. — Poires de choix, 450 à 900 fr. ; communes, 80 à 300 fr. — Pommes choix, 400 à 700 fr. — Pommes communes, 150 à 350 fr. — Bananes, 325 à 340 fr. — Noix, 300 à 480 fr. — Marrons, de 200 à 280 fr. — Artichauts d'Alger, de 70 à 140 fr. — Endives, 110 à 150 fr. — Choux-fleurs, 75 à 600 fr. — Choux de Bruxelles, 90 à 200 fr. — Epinards, 180 à 220 fr. — Tomates des Canaries, 450 à 530 fr. — Oignons, 50 à 90 fr. — Poireaux, 125 à 175 fr. les 100 bottes. — Laitues, 25 à 125 fr. le 100.

Le Gérant : H. Buron.

PARIS. — SOC. GÉN. D'IMPRIMERIE ET D'ÉDITION, 17, RUE CASSETTE.